



Escondidinho de Espinafre

Ingredientes

Para o Recheio:

- 1 maço de espinafre com as folhas e os talos separados**
- 1 abobrinha ralada**
- 1 ricota esfarelada**
- ½ cebola picada**
- ½ maço de couve fatiada**
- ½ xícara (chá) de leite**
- Sal e Pimenta do Reino a gosto**

Para o Purê:

- 600 gramas de batata baroa cozida e espremida**
- ½ xícara (chá) de leite**
- 1 colher (sopa) de manteiga**
- Sal, pimenta do reino e noz-moscada a gosto**

Para a Cobertura:

- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado**

Modo de preparo

Para o Recheio; refogue a cebola com a couve e a abobrinha.

Adicione o espinafre escaldado e picado, coloque a ricota e mexa bem.

Reserve.

Em um liquidificador, coloque os talos de espinafre cozidos, o leite e bata.

Acrescente esta mistura no recheio reservado.

Para o Purê; derreta a manteiga em uma panela acrescente a batata baroa cozida e espremida, o leite, acerte os temperos e reserve.

Para a Montagem; em uma assadeira coloque o recheio, adicione o purê e polvilhe com o queijo parmesão ralado.

Leve para assar em forno pré-aquecido (200°C) por aproximadamente 20 minutos. Sirva a seguir.

Rendimento: 8 porções

<http://entretenimento.band.uol.com.br/diadia/receita/24126/escondidinho-de-espinafre.html>

30 Abril de 2016
Mkmouse